CURSOS PRÁCTICOS

Ediciones **BienVenidas**

Aprendiendo a

Decorar TORTAS

Cómo tener éxito a la hora de realizar bizcochuelos

- **Forrado de tortas**
- **Punto gota**
- **Glasé real**

Fascículo quincenal Nº 1
Argentina $ 3,90
03001
9 789871 091300
ISBN 987-1091-30-0

1

EDICIONES BIEN venidas

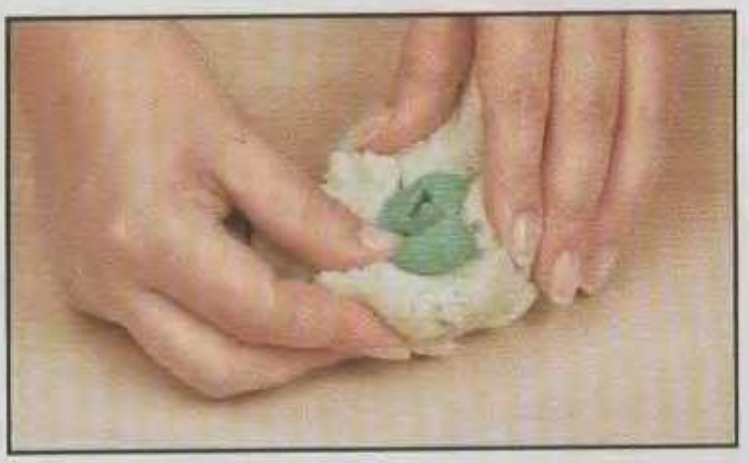
Colección quincenal de 25 fascículos

¡TODAS!

Técnicas y Recetas básicas

Pionono, mazapán, bizcochuelo, glasé real, pastillaje de goma, pasta de goma, pasta americana... y muchos *"secretos profesionales"*

Materiales, técnicas y consejos



4 Equipo básico
6 Comodines
7 Pionono
8 Mazapán
9 Bizcochuelo
10 Glasé real
11 Pastillaje de goma
12 Pasta de goma
13 Pasta americana
14 Forrado de tortas
15 Cartón base
16 Trabajo con cartuchos de papel
18 Bases caseras
19 Corte y relleno de una torta
21 Secretos profesionales
23 Flores de cinco pétalos

Equipo básico

Moldes

♦*Clásicos*

Los redondos, rectangulares y cuadrados son los más utilizados. Para trabajar con comodidad, conviene reunir varios recipientes de diferentes formas y tamaños.

♦*Con formas diversas*

En los negocios especializados puede encontrarse una gran variedad de estos moldes. Como no se usan con frecuencia, conviene alquilarlos cada vez que sean necesarios.

♦*Con forma de corazón*

Entre todos los diseños de tortas, los corazones son uno de los más buscados. Existen moldes con superficies lisas y también recipientes con detalles en relieve.

Colorantes vegetales

♦Existe una gran variedad de tonos. Para poder formar todos los tintes deseados, conviene comprar los colores primarios y luego mezclar unos con otros. Vienen en pasta, líquidos y en polvo. Los colorantes en pasta son los más apropiados, pues no ablandan las preparaciones. Para mantenerlos en buen estado, hay que guardarlos en sus envases bien cerrados; si se endurecen, basta con agregarles una gotita de agua.

Caños de plástico

♦En la mayoría de los casos, pueden reemplazar a los palos rayados. Se consiguen en ferreterías.

Palos de amasar

♦*Lisos*

Permiten trabajar sobre las masas sin dejar huellas. Vienen de distintos tamaños. Se lavan fácilmente con agua y jabón. Nunca deben rasparse con cuchillos.

♦*Rayados*

Son ideales para crear superficies similares al mimbre, al ladrillo y otros materiales.

Rodillos

♦Permiten trabajar sobre áreas muy pequeñas.

Marcadores de pétalos y hojas

♦Pueden ser de acrílico o de plástico. Vienen en diferentes tamaños y modelos.

Lápices de colores

♦Sirven para realizar detalles.

Clavos y armadores de flores

♦Los primeros sirven para hacer flores planas; los segundos, para preparar flores profundas, como la azalea y el laurel de la montaña.

Placas para modelar

♦Estas planchas poseen una gran variedad de figuras. Generalmente, se usan para simular puntillas.

Importante

Lave y seque bien los moldes después de cada uso. Si desea conservarlos limpios, compruebe que no queden restos de manteca y harina.

Estecas de plástico

♦Estas herramientas, que poseen puntas de variadas formas, sirven para cortar o realizar bocas, ojos y otros detalles. La forma correcta de limpiarlas es con agua y jabón, sin rasparlas.

Planchas de oblea

♦Ideales para hacer detalles y construcciones. Se pueden cortar con facilidad con una regla y un cuchillo filoso. Las figuras se unen con glasé real.

Pinceles

♦Es fundamental tener varios pinceles suaves de diferentes puntas. Para lograr superficies texturadas, conviene usar pinceletas duras o pinceles taponadores.

Cinta engomada de floristería

♦Esta cinta autoadhesiva es ideal para forrar alambres y armar ramos de flores. Vienen en varios colores.

Pistilos

♦Se emplean para recrear estambres de flores. Son de alambre fino o de tanza.

Mangas, boquillas y adaptadores

♦Todos estos elementos son clásicos en la respostería. Existen mangas de plástico, acoples y boquillas de distintos modelos y tamaños; la elección depende del diseño que quiera realizarse en cada caso en particular. Una vez listo el trabajo, los utensilios deben lavarse inmediatamente (antes de que el glasé se endurezca en el interior de la manga) con agua y jabón. Las boquillas se identifican con números, pero la numeración no es universal, depende de las marcas comerciales.

Cartuchos de papel

♦Se pueden realizar con papel en rollo, manteca, celofán y cualquier otro papel que sea impermeable.

Medias cañas

♦Permiten que las flores y las hojas tengan movimiento. Pueden reemplazarse por un cilindro de cartón.

Pinzas para marcar

♦La particularidad de estas pinzas reside en las diferentes formas de sus puntas. Antes de marcar cualquier pasta, hay que colocar una gomita o cinta de enmascarar en el extremo de la pinza para graduar su abertura.

Cartones

♦Los recortes listos para usar se consiguen en las casas de repostería. También se pueden comprar planchas de cartón y luego cortar las piezas que se necesitan.

Moldes de caritas

♦Los hay de yeso, acrílico, resina y goma. Antes de colocarles la pasta, ésta debe ser espolvoreada con fécula de maíz.

Cortantes

♦Existe una gran variedad de tamaños y formas. Algunos modelos tienen los bordes lisos y otros, dentados.

Atención

♦Las fotos muestran las boquillas al tamaño real.

Boquilla rizada

Boquilla para hojas

Boquilla para pastito

Boquilla lisa

Papeles metalizados

♦Por lo general, se utilizan para forrar las bandejas. Existe una gran variedad de colores.

Bolsita polvera con fécula de maíz

1 Estas bolsitas están realizadas con una tela de trama abierta y se cargan con fécula de maíz (hasta las 3/4 partes).

2 Una vez cargada la bolsa, cerrar la abertura y asegurar con una cinta.

3 Espolvorear la superficie de trabajo (o la pieza a recortar o modelar).

Bolsita casera

♦En caso de no conseguir la bolsita solicitada en una casa de repostería, utilizar una media de nailon gruesa. Otra opción es realizar la bolsita en forma casera a partir de alguna tela con trama abierta.

Comodines

Para sorprender con proyectos increíbles no basta con tener creatividad y una buena dosis de paciencia. Aquí, algunas de las herramientas que van a colaborar en el éxito de su trabajo.

Cilindro de madera con hendidura central

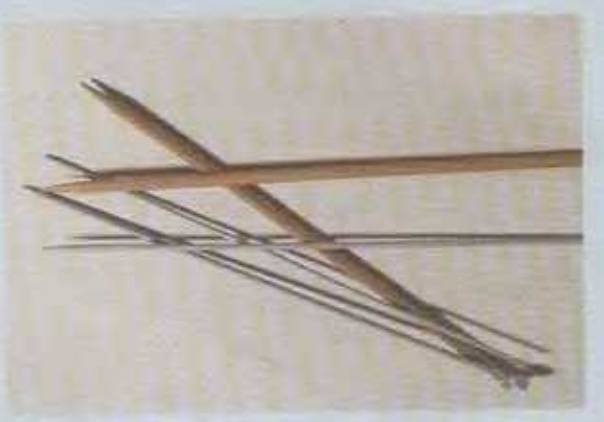
Es ideal para el modelado de hojas. Permite estirar porciones de diversas pastas mientras se marca un "canal" en el centro. Para el cortado de la hoja (con un cutter o un cortante específico) hay que tener en cuenta el canal, el cual debe quedar ubicado en el centro. Para terminar la pieza, se inserta un segmento de alambre forrado en el canal; de esta manera, se evita que el alambre se vea por el frente o el dorso de la hoja de pasta.

Lugares de compra

Los cilindros de madera, los moldes de diversos tipos, los aros de metal y las bases se adquieren en casas de repostería; las agujas de tejer, en mercerías, y la rueda para pizza, en bazares y casas de menaje.

Moldes con forma

Se utilizan para realizar tortas con diversas formas y relieves, sin necesidad de tener que cortarlas.



Agujas de tejer

Posibilitan el estirado parejo de las pastas. Para ello, se ubican dos agujas iguales a cada lado de la pasta, se apoya el palo de amasar sobre las agujas (que actúan como rieles) y se procede al estirado. Para evitar que las agujas se muevan durante el trabajo, trabar los extremos redondeados en el borde de la mesada.

Rueda para cortar pizza

Se utiliza para cortar los distintos tipos de pasta, especialmente aquellas que fueron estiradas a un espesor muy fino. Es muy práctica ya que, además de ser muy precisa, no arrastra la pasta durante el cortado.

Moldes circulares y aros de metal

Disponibles en distintos diámetros. Los moldes, previamente enmantecados y enharinados, se emplean para la preparación de tortas.
En el caso de escoger un aro de metal, acomodarlo sobre una placa para horno y disponer un círculo de papel en el interior, a modo de base.
Luego, enmantecar y enharinar.

Bases de telgopor o polyfan

Se compran hechas o se producen a partir de planchas de telgopor o polyfan, según el modelo deseado. Se forran con papeles, goma EVA, cartones corrugados, etc.
Para la cobertura de las bases se debe emplear pegamento para telgopor ya que cualquier otro adhesivo puede corroer el material con el que las bases están hechas.
La aplicación de un espejo sobre una de estas bases permite realzar aún más el trabajo final.

Pionono

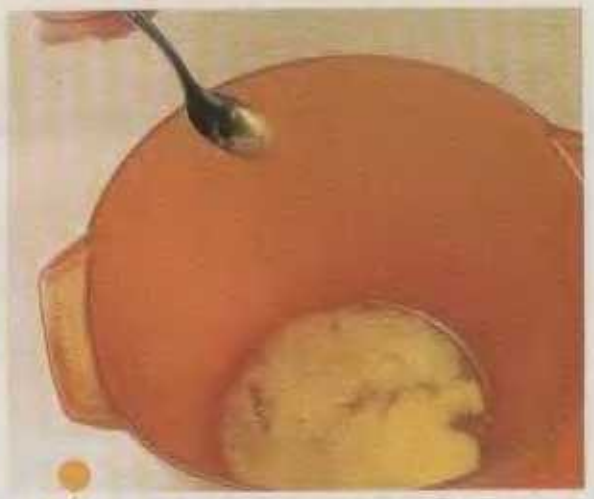
Ingredientes

- *Huevos:* 3
- *Azúcar molida:* 30 g
- *Miel:* 1 cucharadita de té
- *Harina común:* 30 g

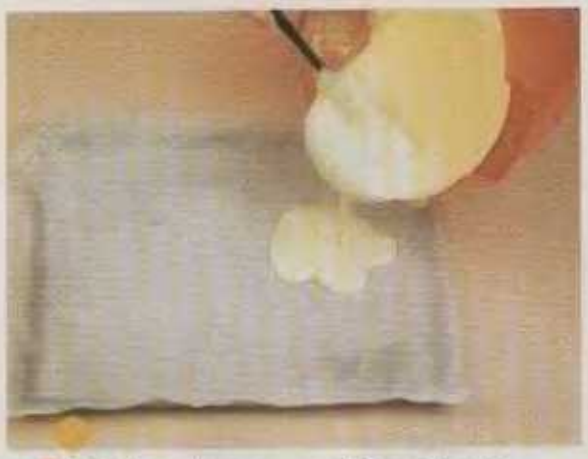
Otros

- *Harina y manteca derretida* (para espolvorear y pincelar)

1 Cubrir una asadera o placa para hornear de 35 cm x 25 cm con un papel manteca previamente enmantecado y enharinado.



2 Colocar los huevos, el azúcar y la miel en un bol; trabajar con batidora hasta obtener el punto letra. A continuación, tamizar la harina sobre el batido y mezclar todo en forma envolvente.



3 Volcar la preparación sobre la asadera; emparejar la superficie con una espátula.

4 Hornear a temperatura alta hasta que la parte superior del pionono tome color (estimativamente, entre 5 y 7 minutos).

5 Retirar del horno. Para mantener la humedad del pionono, taparlo con una fuente de la misma medida o un repasador.

6 Una vez que el pionono enfrió, despegar el papel manteca con un cuchillo de hoja lisa.

7 Desplegar el papel utilizado sobre la mesa. Con ayuda del mismo, enrollar el pionono hasta el momento del uso.

Lo que hay que saber

- Controlar rigurosamente el tiempo de horneado. Si el pionono se cocina en exceso, la masa queda similar a la del bizcocho.
- Para que el pionono pueda enrollarse con facilidad, es necesario que esté húmedo.
- El papel manteca puede reemplazarse por papel de estraza *(el cual no necesita ser enharinado)*.

Pionono

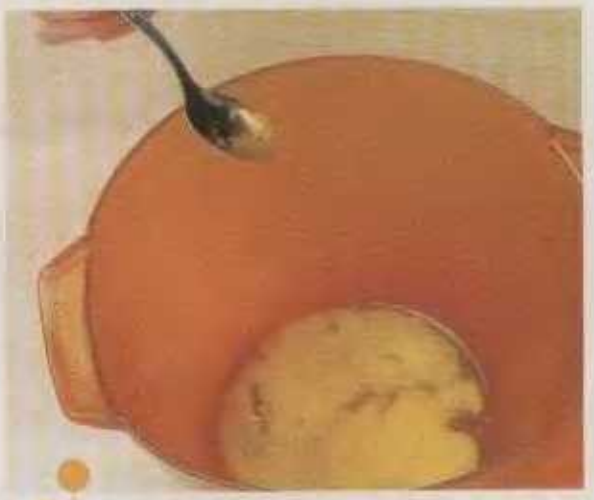
Ingredientes

- *Huevos:* 3
- *Azúcar molida:* 30 g
- *Miel:* 1 cucharadita de té
- *Harina común:* 30 g

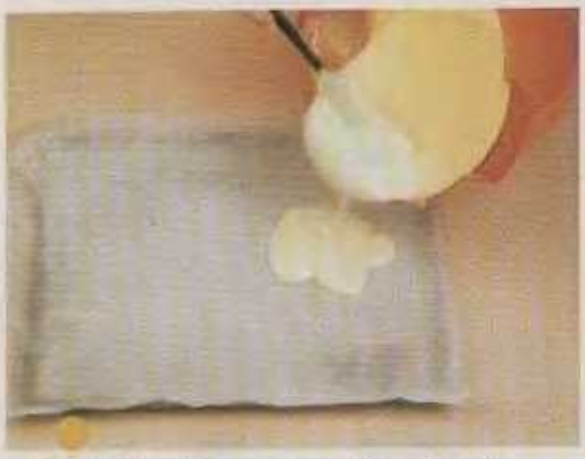
Otros

- *Harina y manteca derretida* (para espolvorear y pincelar)

1 Cubrir una asadera o placa para hornear de 35 cm x 25 cm con un papel manteca previamente enmantecado y enharinado.



2 Colocar los huevos, el azúcar y la miel en un bol; trabajar con batidora hasta obtener el punto letra. A continuación, tamizar la harina sobre el batido y mezclar todo en forma envolvente.



3 Volcar la preparación sobre la asadera; emparejar la superficie con una espátula.

4 Hornear a temperatura alta hasta que la parte superior del pionono tome color (estimativamente, entre 5 y 7 minutos).

5 Retirar del horno. Para mantener la humedad del pionono, taparlo con una fuente de la misma medida o un repasador.

6 Una vez que el pionono enfrió, despegar el papel manteca con un cuchillo de hoja lisa.

7 Desplegar el papel utilizado sobre la mesa. Con ayuda del mismo, enrollar el pionono hasta el momento del uso.

Lo que hay que saber

- Controlar rigurosamente el tiempo de horneado. Si el pionono se cocina en exceso, la masa queda similar a la del bizcocho.
- Para que el pionono pueda enrollarse con facilidad, es necesario que esté húmedo.
- El papel manteca puede reemplazarse por papel de estraza *(el cual no necesita ser enharinado)*.

Mazapán

Para cubrir tortas

Ingredientes

- *Azúcar impalpable: 750 g*
- *Mazapán: 500 g*
- *Fondant: 300 g*
- *Colorante vegetal a elección (preferentemente en pasta): una pizca*

1 **Preparación.** Cernir el azúcar impalpable sobre la mesa de trabajo; formar una corona. Ubicar el mazapán y el fondant en el centro de la corona; amasar ambos ingredientes.

2 Incorporar el azúcar impalpable de la corona en forma gradual.

3 Continuar amasando hasta notar que la pasta no se pegue a los dedos.

4 **Teñido.** Humedecer la punta de un palillo con el colorante elegido; manchar una pequeña porción de la masa.

5 Amasar hasta lograr que el color se integre completamente.

6 Unir la porción coloreada al resto de la pasta. Trabajar hasta lograr una tonalidad uniforme.

Conservación del mazapán

- El contacto con el aire seca la masa. Para evitarlo, envolverla en una bolsa de polietileno.

Mazapán para modelar

Ingredientes

- *Mazapán: 500 g*
- *Azúcar impalpable: 250 g*

Procedimiento

Amasar el mazapán junto con el azúcar impalpable (previamente tamizado); continuar hasta que la pasta no se adhiera a los dedos. Si la pasta se conserva por más de una semana, es posible que pierda elasticidad; en ese caso, agregarle un poco de mazapán virgen y amasar nuevamente hasta que recupere la flexibilidad original.

Teñido del mazapán

El color original de esta pasta es el ámbar. Si se desea otorgarle un tono blanco, se la puede teñir con el colorante respectivo. Si en cambio se le quiere dar una tonalidad rosa suave, emplear una pizca de rosa. Para un rosa intenso, aplicar sólo colorante rosa.

Si se desea un rosa suave o blanco, utilice pasta americana, se logra de esta manera un blanco puro.

Estirado del mazapán

Trabajar la pasta sobre una superficie espolvoreada con azúcar impalpable o fécula de maíz.

Bizcochuelo

Ingredientes

- Huevos: 6
- Azúcar molida: 200 g
- Esencia a elección:
1 cucharadita de té
- Harina común: 200 g

Otros

- Harina y manteca derretida
(para el molde)

1 Colocar los huevos y el azúcar en un bol.

2 Batir a velocidad alta hasta obtener una preparación a punto letra. Saborizar con algunas gotitas de esencia; mezclar para integrar.

Punto letra

- Para comprobar el punto, levantar el batidor y formar una letra sobre la superficie de la preparación.

3 Tamizar la harina sobre la preparación.

4 Mezclar con movimientos envolventes.

5 Enmantecar y enharinar un molde de 24 cm de diámetro; volcar la preparación en su interior. A continuación, hornear a temperatura moderada durante 40 minutos.

6 Retirar el bizcochuelo y dejar que repose de 5 a 10 minutos. Luego, desmoldarlo sobre una rejilla y cubrirlo con un repasador para evitar que se seque.

Opción

- La harina común puede reemplazarse por harina leudante.

Preparación esponjosa

- Este resultado se logra incorporando la harina en forma progresiva. Además, el mezclado de los ingredientes debe realizarse de manera envolvente para permitir la incorporación de aire.

Glasé real

Ingredientes

- Clara de huevo: 1
- Azúcar impalpable cernida: 250 g
- Jugo de 1/2 limón exprimido y colado ó 1 cucharadita tamaño café de ácido acético (o de vinagre blanco)

1 Mezclar la clara con el azúcar impalpable.

2 Para que el glasé luzca bien blanco, volcar jugo de limón o ácido acético. Revolver a continuación.

3 Batir entre 5 y 10 minutos hasta que la preparación adquiera una consistencia cremosa.

4 Conservación. Guardar el glasé en un recipiente hermético; disponer un nailon por debajo de la tapa.

Tener presente

- Para que el glasé quede bien esponjoso, prepararlo con una batidora eléctrica.
- Antes de emplear un glasé que fue almacenado, batirlo hasta eliminar todas las burbujas de aire. Emplear un cuchillo de hoja lisa.
- Revisar que el recipiente donde se guarda el glasé quede bien cerrado. De otro modo, éste se secará y tapará las boquillas.

Teñido del glasé

- Incorporarle una pizca de algún colorante vegetal a elección (preferentemente en pasta para no alterar la consistencia). Verificar bien la cantidad ya que estos productos son muy concentrados.

Apariencia del glasé

- Si el glasé ha sido preparado con poca cantidad de azúcar impalpable, lucirá demasiado flojo y brilloso. En el caso inverso, resultará muy duro. Si este es su problema, ablándelo con unas gotitas de jugo de limón.

El "punto" del glasé

- Pétalo: se prepara a la hora de crear flores debido a que posee bastante cuerpo.
- Mediano: es más espeso que el glasé liviano. No tiene demasiado brillo. Se utiliza para crear guardas, simular cabello, etc.
- Liviano: es más brilloso que los anteriores. Debido a que no forma *"puntas"* durante su aplicación, suele emplearse para realizar los centros de las flores de pasta y rellenar las cuencas de los ojos de las figuras modeladas, entre otros trabajos.

Pastillaje de goma

Ingredientes

(para 1 fórmula)

- *Agua: 125 cm³*
- *Gelatina sin sabor: 1 cucharada sopera*
- *Azúcar impalpable: 800 g (aproximadamente)*
- *Goma CMC: 1 cucharada sopera*

1 Volcar el agua en un bol metálico. Agregar la gelatina en forma de lluvia.

2 Disolver a baño María y retirar.

3 Tamizar la mitad del azúcar impalpable en un bol aparte. Añadir gradualmente la goma CMC. Mezclar.

4 Incorporar la mezcla de azúcar y goma CMC a la gelatina disuelta y tibia. Mezclar.

5 Cernir azúcar impalpable sobre la mesa (reservando una parte). Volcar la preparación del paso anterior por encima y amasar. Incorporar el azúcar reservado de a poco. Integrar bien.

6 Trabajar la masa hasta comprobar que no se adhiera a las manos.

7 Disponer la masa de pastillaje de goma dentro de una bolsita; controlar que no se forme cámara de aire en su interior. De otro modo, el pastillaje podría secarse.

Atención

- Disponer el pastillaje de goma en un lugar fresco hasta el momento de su utilización.

Pasta de goma

Ingredientes

(para 1 fórmula)

- Azúcar impalpable (fina como talco): 300 g
- Goma CMC: 1 cucharada sopera al ras
- Glucosa: 1 cucharada sopera
- Agua: 4 cucharadas soperas

1 Tamizar la mitad del azúcar impalpable en un bol. Incorporar la goma CMC y mezclar.

En un recipiente aparte, **2** diluir la glucosa en agua caliente.

3 Incorporar la glucosa diluida a la combinación de azúcar y goma CMC. Mezclar hasta obtener una preparación homogénea.

4 Amasar un poco. A continuación, incorporar el resto del azúcar impalpable (previamente tamizado) y trabajar hasta que se forme una pasta elástica que no se adhiera a las manos.

5 Envolver la pasta de goma con un nailon y colocarla dentro de un frasco de vidrio hermético. De este modo, la pasta puede conservarse durante un año.

Modelado de flores

- Si esta es la utilización que va a dársele a la pasta (o a una porción de la misma), dejarla reposar previamente, mínimo, por 24 horas.

De este modo, la pasta fermenta y se torna más elástica. Si lo que se desea es trabajar piezas macizas, emplearla apenas se la preparó.

Para recuperar la elasticidad

- Antes de usar una pasta de goma que ha estado almacenada, adicionarle un poco de azúcar impalpable.

Pasta americana

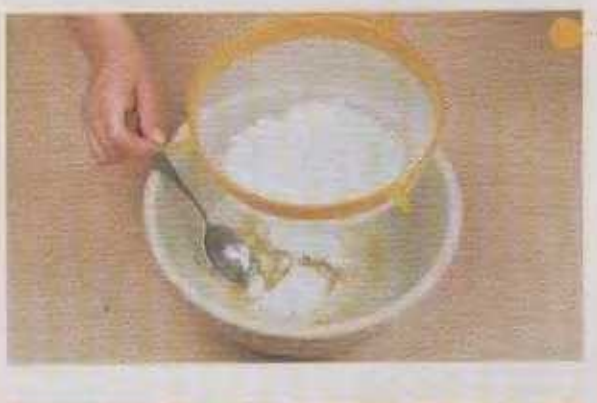
Ingredientes

(para 1 fórmula)

- Agua: 6 cucharadas soperas
- Gelatina sin sabor: 7 g (equivalente a 1 cucharada sopera)
- Glucosa: 1 cucharada sopera
- Glicerina: 1/2 cucharada sopera
- Vegetalina: 1 cucharada sopera
- Esencia de menta, chocolate u otra a elección: unas gotas
- Azúcar impalpable: 500 g
- Colorante vegetal a elección (preferentemente en pasta): 1 pizca

1 Preparación. Volcar el agua en un recipiente. Incorporar la gelatina en forma de lluvia y mezclar bien. A continuación, diluir todo a baño María.

2 Pasar la preparación a otro contenedor. Agregar la glucosa, la glicerina y la vegetalina. Llevar nuevamente a baño María hasta disolver.



3 Retirar la mezcla del fuego; perfumarla con unas gotas de esencia y mezclar. En forma lenta, tamizar parte del azúcar impalpable sobre la preparación; revolver al mismo tiempo. Continuar hasta obtener la consistencia de una crema.

4 Tamizar el resto del azúcar impalpable sobre la mesa. Armar una corona y ubicar la crema en el centro.

5 En forma gradual, incorporar el azúcar impalpable de la corona a la crema del centro. Amasar.

6 Continuar amasando hasta verificar que la preparación no se pegue a los dedos.

7 Teñido. Mojar la punta de un palillo con colorante vegetal y desplazarla por una pequeña porción de pasta americana. Luego de unificar el tono, sumar la porción coloreada al resto de la pasta.

8 Amasar hasta que el color se empareje.

Preservación de la pasta americana

- Envolverla en una bolsa de nailon y guardarla en la heladera o en el freezer. Antes de usarla, dejarla reposar durante unos minutos a temperatura ambiente o ablandarla un poco en el horno microondas.

Sobre el azúcar impalpable

- Debe incorporarse cuando el resto de la preparación esté caliente o tibia.
- Para que la pasta no se quiebre durante el estirado, no excederse en la cantidad de este ingrediente.
- Si la pasta tiene demasiado azúcar impalpable, se vuelve demasiado dura. En ese caso, ablandarla con un poco de agua caliente.
- En días muy húmedos, evitar el uso de glicerina.

Forrado de tortas

Es necesario...

- *Cartón base*
- *Espátula de metal o cuchillo de hoja lisa*
- *Dulce de leche repostero: cantidad necesaria*
- *Bizcochuelo o torta*
- *Bolsita polvera con fécula de maíz (ver pág. 5) o azúcar impalpable*
- *Pasta a elección*
- *Palo de amasar*

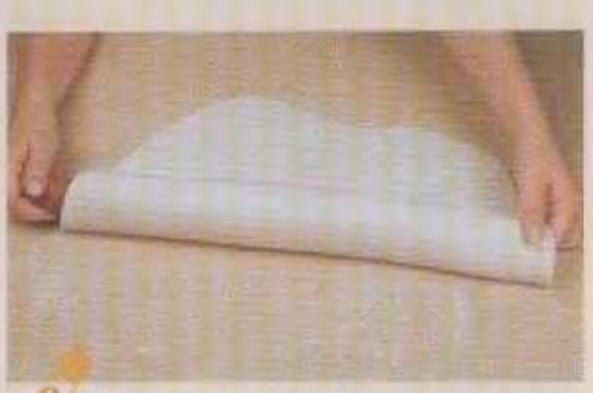
1 Untar el cartón base con un poco de dulce de leche repostero.

2 Desmoldar el bizcochuelo o la torta a cubrir.

3 Untar dulce de leche sobre la torta; esparcirlo suavemente para evitar que la miga se levante. Retirar el excedente de dulce.

4 Sobre una mesada espolvoreada con fécula de maíz o azúcar impalpable, comenzar a estirar la pasta.

5 Continuar estirando la pasta hasta los 5 mm de espesor, aproximadamente. Considerar que el tamaño de la pasta debe exceder un poco al de la parte superior de la torta.



6 Envolver el palo de amasar con la pasta estirada.

7 Ubicar el palo de amasar sobre la torta; comenzar a desenrollar la pasta.

8 Masajear la cobertura de pasta para que se adhiera bien a la torta y eliminar posibles imperfecciones.

9 Quitar el excedente de pasta.

Cartón base

Es necesario...

- *Molde*
- *Hoja de cartón y papel de aluminio*
- *Lápiz o bolígrafo*
- *Tijera*
- *Pegamento en barra o cola vinílica*

1 Apoyar el molde requerido sobre una hoja de cartón. Marcar el contorno.

2 Dibujar un círculo alrededor del anterior, pero 5 mm más grande. Recortar por esta última marca.

Función del cartón base

♦ Se ubica por debajo de la torta a decorar. Permite conservar la torta en buen estado por un tiempo más prolongado.

3 Preparar un círculo de papel de aluminio de mayor tamaño que el de cartón.
Centrar la pieza de cartón sobre el redondel de aluminio; efectuar cortes (a modo de flecos) en el margen del papel.

4 Aplicar pegamento sobre el borde del círculo de cartón; encimar los cortes de papel de aluminio. Dejar secar.

5 Para otorgar una terminación más prolija, cubrir la parte visible del cartón con un círculo de papel de aluminio y pegamento. Dejar secar.

Trabajo con cartuchos de papel

Es necesario...

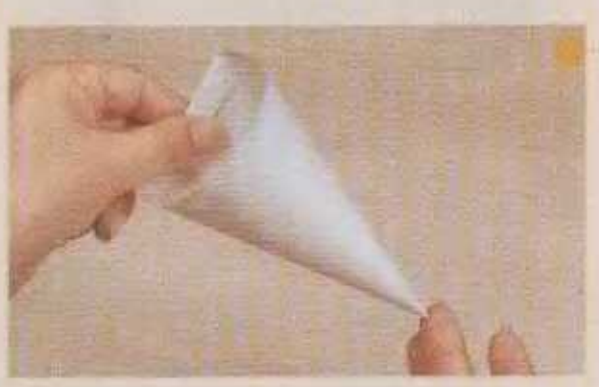
- *Papel*
- *Tijera*
- *Boquilla y adaptador*
- *Glasé*
- *Cuchillo de hoja lisa o espátula de metal*

1 Recortar un triángulo de papel como el que se observa.

2 Tomar el triángulo con una mano y comenzar a enrollarlo con la opuesta.

3 Formar un cono.

4 Doblar el excedente de papel hacia adentro para asegurar el trabajo.



5 Apoyar un dedo sobre la punta del cartucho; si ésta pincha como un alfiler, significa que está bien cerrada.

Papel para armar cartuchos

♦ Se puede escoger entre uno encerado, manteca, celofán o de otro material similar. Lo importante es que sea impermeable y resistente a la presión ejercida con las manos.

Colocación de boquillas

Mangas

♦ Disponibles en casas de repostería, en distintos tamaños y modelos. Se emplean con cupla (o adaptador) y boquilla, al igual que los cartuchos. Al ser más grandes que los cartuchos, permiten un mayor cargado de glasé.

1 Cortar 1 ó 2 cm de la punta del cartucho de papel.

2 Para que el cartucho resulte liviano y pueda manejarse fácilmente, colocar la boquilla directamente en el cono realizado. Dejar que la boquilla asome sólo hasta la mitad, para que con la presión del glasé ésta no rompa el cartucho.

Uso del adaptador (o cupla)

1 La boquilla también se puede usar con un adaptador o cupla.

2 Calzar la boquilla en el adaptador; introducir en el cartucho de papel. Para terminar, ajustar la boquilla con la rosca del adaptador. Asegurarse que la boquilla quede firme. De esta manera, las distintas boquillas pueden intercambiarse cuando se desee.

Relleno de cartuchos

1 Tomar una pequeña cantidad de glasé con un cuchillo de hoja lisa e introducirlo en el cartucho ya preparado con la boquilla.

2 Acomodar el glasé, llevándolo hacia la punta del cartucho. Luego, presionar y cerrar bien.

Importante

- Evitar cargar demasiado el cartucho para que no se rompa.

3 Doblar las esquinas.

4 Efectuar un doblez y presionar. Controlar que el cartucho quede bien tenso.

5 Llevar las puntas del cartucho hacia el centro (a modo de "orejas") y cerrarlo bien. Mientras el cartucho no está en uso, conviene apoyar la boquilla sobre un trapo húmedo (para mantenerlo en buen estado).

Bases caseras

Es necesario...

- *Plancha de polyfan o telgopor*
- *Cutter*
- *Lija mediana*
- *Pegamento para telgopor*
- *Material para forrar la base*
- *Lápiz o bolígrafo*

Sobre las bases

- Pueden comprarse hechas o armarse en forma artesanal.
- Se realizan con polyfan, un elemento similar al telgopor (pero más compacto). Este material se adquiere en casas que venden materiales para la construcción. Si prefiere, también puede utilizar telgopor de alta densidad.
- Al preparar la base, considerar la medida de la torta a decorar. La base, generalmente, debe exceder a la torta por 9 ó 10 cm.

1 Cortar la plancha de polyfan, a la medida requerida en el proyecto, con un cortante filoso. Emparejar los laterales con una lija mediana.

2 Preparar cuatro pequeños rectángulos o cuadrados de polyfan para que actúen como patas de la base. Luego, fijarlos al dorso de la plancha con un pegamento especial para telgopor. Una vez que secó, disponer la parte superior de la base sobre el material que se utilizará para revestirla; marcar el contorno de la base sobre el mismo.

3 Dar vuelta la base. Aplicar pegamento sobre toda la superficie.

4 Para cubrir los laterales de la base, cortar una tira del mismo material que se usó para la superficie. La tira debe ser del alto de la plancha y tener el largo del contorno de la misma.

5 Las bases se forran con goma EVA, cartón corrugado o papel metalizado, entre otras opciones. También pueden tener el formato que se desee, dependiendo siempre del otorgado a la torta.

Corte y relleno de una torta

Ingredientes

- *Almíbar (*)*
- *Torta o bizcochuelo*
- *Relleno cremoso a elección*
- *Dulce de leche repostero: cantidad necesaria*
- *Pionono (ver receta básica, pág. 7)*

(*) Para el almíbar

- *Azúcar molida (o común): 80 g*
- *Agua: 125 cm³*

1 **Almíbar.** Colocar el azúcar y el agua en un jarro; llevar a fuego máximo. Para evitar que el almíbar se cristalice en los bordes durante la preparación, humedecer un pincelito con agua y pasarlo por todo el interior del jarro.

2 Dejar hervir por 10 minutos. Para comprobar el punto, introducir una cuchara, retirarla y observar que el almíbar haya formado un velo sobre la misma. Si el punto se obtuvo, retirar del fuego.

3 Forrar el molde a utilizar con papel film o un nailon.

4 Para dividir el bizcochuelo en tres capas idénticas, marcar los lugares donde se efectuarán los cortes con dos niveles de palillos. Apoyar la mano sobre la superficie de la torta; cortar la primera capa, sin retirarla, por encima del primer nivel de palillos. Al terminar, quitar los palillos marcadores. Repetir el procedimiento, cortando por encima del segundo nivel de palillos.

5 Colocar la capa que corresponde al piso del bizcochuelo dentro del molde.
Esto permitirá que al desmoldar la torta la capa más pareja (la del piso) quede hacia arriba.

6 Cargar un pincel grande y humedecer la base del bizcochuelo con el almíbar frío.

Perfumado del almíbar

- Si la torta se prepara para adultos, otorgar más sabor al almíbar con licor, oporto o coñac.

7 Volcar la mitad de la preparación hecha para el relleno sobre la capa del bizcochuelo. Esparcir bien la crema.

8 Disponer la segunda capa de bizcochuelo.

9 Embeber la capa de bizcochuelo con almíbar.

Sobre el relleno

♦ Si las tortas se preparan en días calurosos, el relleno debe ser más consistente. Para lograr este efecto, agregarle gelatina a las cremas.

10 Colocar el resto del relleno y esparcirlo bien. Luego, acomodar la última capa del bizcochuelo, cubrir con un papel folex y llevar a heladera. Dejar hasta el otro día, retirar y desmoldar.

11 Para que el contorno de la torta quede parejo y evitar que se noten los cortes, es conveniente cubrirlo con una tira de pionono del alto de la preparación.
Es recomendado realizar esta técnica los días de mucho calor.
El pionono, en este caso, sirve de contención de las cremas.

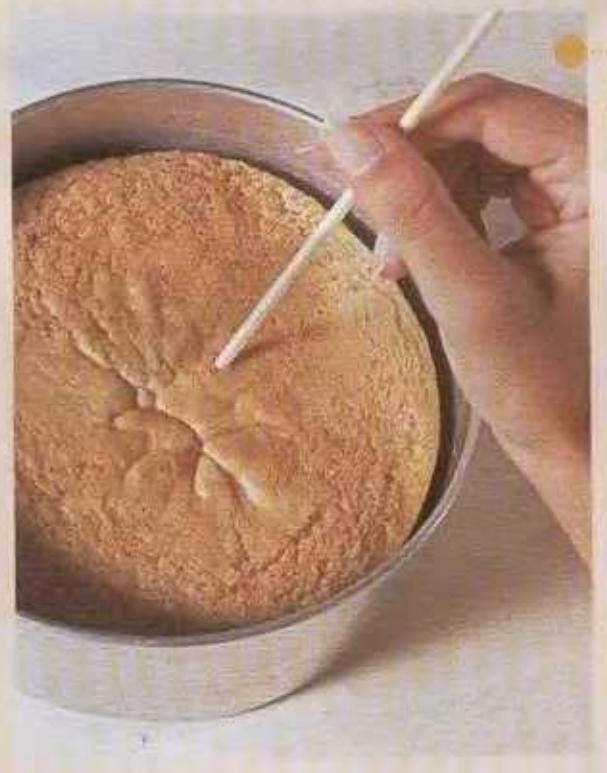
12 Untar el contorno de la torta con dulce de leche repostero; rodear la torta con la tira de pionono. A continuación, untar toda la torta con el mismo dulce y cubrirla con la pasta elegida.

Secretos profesionales

En esta colección no sólo nos preocupamos por despertar aplausos a través de la decoración de las tortas; también nos interesa el interior de las mismas. Como usted bien sabe, la presentación perdura en la memoria y el sabor, en el paladar.

Cómo tener éxito a la hora de realizar tortas y bizcochuelos

1 Antes de comenzar a trabajar, encender el horno y mantenerlo a temperatura moderada.
El tiempo de cocción está sujeto al tamaño de la torta y del horno (por ejemplo, una torta de 22 cm de diámetro suele tardar entre 30 y 40 minutos en cocerse).
Es fundamental recordar que el horno no debe abrirse durante los primeros 20 minutos de cocción; de lo contrario, la preparación se baja y su interior queda apelmazado (ver foto).
Si se realizan tortas de manteca, tener en cuenta que éstas tardan un poco más en hornearse.
Con las mismas, puede suceder que la superficie haya tomado un dorado parejo mientras el interior continúa crudo; si esto ocurre, cubrir la torta con papel de aluminio y completar la cocción.



2 Una vez finalizado el tiempo de cocción, abrir el horno y pinchar la torta con un palito de brochette. Si la preparación está lista, el palillo debe salir seco y limpio; de lo contrario, dejar unos minutos más dentro del horno.
Cuando se hornea una torta de manteca, es usual que se forme una "panza" en el centro de la superficie. Para evitarlo, volcar la preparación en crudo dentro del molde y llevarla hacia los bordes (dejando un hueco en el centro). La temperatura del horno se encargará de emparejar la torta durante la cocción. Si la "panza" se formase de todos modos, igualar la superficie con un cuchillo.

3 Si la torta obtenida es demasiado baja para lo que el proyecto requiere, la "panza" de la torta puede aprovecharse. Para ello, untar el cartón base con dulce de leche repostero y pegar la torta con la "panza" hacia abajo.

4 Pasticho. Todo tiene su utilidad. Por eso, los sobrantes de tortas o de bizcochuelos (en el caso de que las preparaciones se hayan ahuecado o recortado) pueden servir para corregir defectos de la misma o de otra preparación. Para comenzar, es necesario deshacer bien los sobrantes.

5 A continuación, mezclar las migajas con dulce de leche repostero.
Debe obtenerse una preparación consistente (como para hacer trufas). Si la torta es para adultos, agregar una cucharadita de licor o de coñac para otorgar más sabor al pasticho.
El pasticho también se puede preparar con vainillas deshechas.

6 Comenzar rellenando el hueco que ha quedado entre el cartón base y la torta; emplear una espátula de metal o un cuchillo de hoja lisa. A continuación, cubrir todo el contorno de la torta en forma pareja (utilizar una regla para asegurarse de ello).

7 Para terminar, untar la superficie de la torta con dulce de leche repostero y cubrirla con la pasta elegida.

Cómo evitar errores durante la preparación de bizcochuelos o tortas

Hundimiento en el centro

Posibles causas:

- Ingredientes viejos o de baja calidad.
- Poco batido.
- Horno muy caliente.
- La preparación se retiró del horno antes de tiempo.

Poco crecimiento

Posibles causas:

- Elevada temperatura del horno.
- Batido deficiente.
- Huevos no demasiados frescos o muy fríos (a causa de la heladera).
- Escaso polvo para hornear.
- Insuficiencia de elementos grasos (ya sea manteca o margarina).

Masa apelmazada

Posibles causas:

- Horno muy frío.
- Poco batido de las claras o de los huevos.
- Exceso de cocción.

Formación de puntos azucarados sobre la superficie
La preparación se desmigaja con facilidad al cortarla

Posibles causas:

- Exceso de azúcar.
- Poca cantidad de huevos.
- Utilización de huevos de tamaño reducido.

Formación de "pico" o "panza" en la superficie

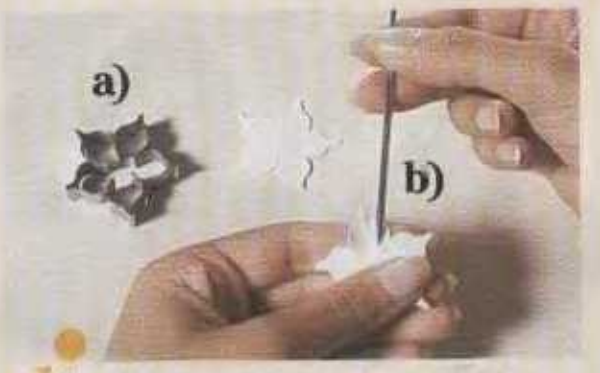
Posibles causas:

- No se utilizó la cantidad requerida de manteca.
- Escasa cantidad de líquido.
- Exceso de harina (o falta de cernido de la misma).
- Horno demasiado caliente.

Flores de cinco pétalos

Es necesario...

- *Bolsita polvera con fécula de maíz (ver pág. 5)*
- *Pasta de goma (ver cantidad en el proyecto correspondiente)*
- *Palo de amasar*
- *Cortantes de flor de 5 pétalos en punta: 2 (chico y grande)*
- *Esteca de punta y bolillo chico*
- *Gomaespuma*
- *Pincel chato chico*
- *Colorantes vegetales: rosa (en polvo) y amarillo (preferentemente en pasta)*
- *Servilleta de papel*
- *Pistilos con perlas rosadas*
- *Tijera*

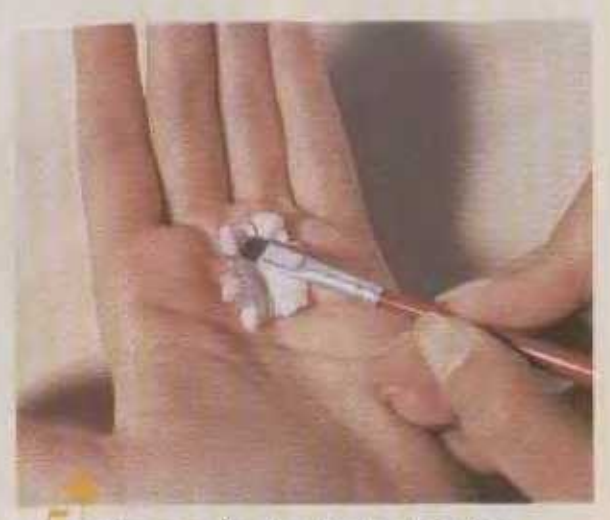


1 a) Sobre la mesa espolvoreada con fécula de maíz, estirar una porción de pasta de goma a un espesor bien fino. Producir una flor con el cortante de mayor tamaño (ver molde).
b) Para otorgar más movimiento a la flor, marcar el borde de cada pétalo con una esteca de punta.

2 Apoyar la flor, boca abajo, sobre la palma de la mano. Presionar el centro de cada pétalo con un bolillo chico.

3 Dar vuelta la flor; ahuecar el centro de la misma con el bolillo. Dejar secar sobre un trozo de gomaespuma.

4 Cargar un pincel chato con colorante rosa en polvo; descargar el excedente sobre una servilleta de papel. Comenzar a pintar los pétalos, partiendo de los bordes.



5 Una vez finalizados los bordes, esfumar el color rosado hacia el centro de los pétalos.

6 Modelar una esfera pequeña con pasta de goma teñida de amarillo; aplanarla. Humedecer el centro de la flor con agua y disponer la esferita amarilla.

7 Inmediatamente después, pinchar los pistilos en el centro de pasta amarilla. Dejar secar la pieza. Preparar más flores, en los dos tamaños, del mismo modo.

Detalle

- Antes de colocar los pistilos, recortarlos para evitar que sobresalgan demasiado.